

METHOD FOR PRODUCING INSTANT PROCESSED FOOD

Patent number: JP2002065190
Publication date: 2002-03-05
Inventor: WADA YOSHIO
Applicant: WADA YOSHIO
Classification:
- international: A23L1/16; A23L1/48; A23L1/16; A23L1/48; (IPC1-7):
A23L1/16; A23L1/48
- european:
Application number: JP20000253567 20000824
Priority number(s): JP20000253567 20000824

[Report a data error here](#)**Abstract of JP2002065190**

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a method for producing an instant processed food capable of easily and simply being cooked irrespectively of degree of skillfulness of a cooker and sufficiently satisfying the health-oriented demand and the demand for preference to a genuine thing. **SOLUTION:** This method for producing an instant processed food comprises heating at about 30 deg.C to about 110 deg.C wheat flour or starch added with a pasty or powdery raw material made of marine product or agricultural product material while gradually stirring to pregelatinize and solidify the resultant product and adjusting the water content of the resultant product thus obtained followed by rolling to reshape it to a prescribed form.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

JP 2602-65190A

引34

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2002-65190

(P2002-65190A)

(43)公開日 平成14年3月5日(2002.3.5)

(51)Int.Cl.⁷

A 23 L 1/16
1/48

識別記号

F I

A 23 L 1/16
1/48

テマコード*(参考)

A 4 B 0 3 6
4 B 0 4 6

審査請求 未請求 請求項の数4 OL (全3頁)

(21)出願番号 特願2000-253567(P2000-253567)

(22)出願日 平成12年8月24日(2000.8.24)

(71)出願人 399022054

和田 吉雄

奈良県大和郡山市筒井町170番地の5

(72)発明者 和田 吉雄

奈良県大和郡山市筒井町170-5

(74)代理人 100066452

弁理士 八木田 茂 (外3名)

Fターム(参考) 4B036 LF12 LF19 LH21 LH22 LH29

LH33 LP01 LP14

4B046 LA01 LA09 LC06 LG11 LG25

LG33 LG37 LG60 LP01 LP53

(54)【発明の名称】 即席加工食品の製造法

(57)【要約】

【課題】料理を作る人の経験の多少に拘わらず、簡便にかつ容易に調理でき、しかも健康志向、本物嗜好の要求を十分に満たすことのできる即席加工食品の製造法を提供する。

【解決手段】本発明による即席加工食品の製造法は、小麦粉又は澱粉に海産物又は農産物材料から成るペースト状又は粉末状原料を漸次攪拌添加しながら約30°C~約110°Cの範囲で加熱してアルファ化して、凝固し、こうして得られたものを水分調整して圧延して所定の形状に整形することから成る。

【特許請求の範囲】

【請求項1】小麦粉又は澱粉に海産物又は農産物材料から成るペースト状又は粉末状原料を漸次攪拌添加しながら約30°C～約110°Cの範囲で加熱してアルファ化して、凝固し、こうして得られたものを水分調整して圧延して所定の形状に整形することを特徴とする即席加工食品の製造法。

【請求項2】約30°C～約110°Cの範囲での加熱処理の初期段階が、得ようとする最終食品の素材に応じて比較的高温域で実施され、最終段階が比較的低温域の実質的に一定の温度で実施されることを特徴とする請求項1に記載の即席加工食品の製造法。

【請求項3】加熱処理が、少なくとも8時間にわたって実施されることを特徴とする請求項1に記載の即席加工食品の製造法。

【請求項4】加熱処理中に、必要に応じて調味料及び植物油が添加されることを特徴とする請求項1に記載の即席加工食品の製造法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、昆布やわかめなどの海藻や粉末野菜、ハーブなどを添加した即席加工食品の製造法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来、麺類は一般に麺原料粉に食塩などを添加して水を加えて捏ね、製麺されるが、近年における食の好みの多様化や健康食品ブーム、薬味的効果に応じて、麺に昆布やわかめなどの海藻物或いはこんにゃくや銀杏などの農産物を添加したものが種々提供されている。

【0003】本出願人は先に、わかめや昆布などの海藻を溶解させた溶解液に小麦粉又は粉末澱粉、食塩、調味料などを入れて捏ねて作った素麺生地を細断することからなる海藻入り素麺の製造法を提案した。この方法により歯ごたえ、味、風味、色彩、香り、舌触りに優れた素麺が得ることができた（特公昭56-1899号公報参照）。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】ところで、近年の生活環境の変化や共働きなどにより家庭で食事を作る際の時間の制約や簡便さなどから即席食品が広く普及している。しかし、日本人独特のうまい嗜好の感覚、栄養のバランスの観点から、即席食品の簡便性の利点を生かしながら健康上の栄養のバランスがよくしかもより本物の味や食感が求められるようになってきている。

【0005】上記の先に提案したものはうまい嗜好の感覚、栄養のバランスの観点からは満足できるものであるが、料理を作る人の経験の有無やセンスにより、素材自体が優れても、料理を作る人の経験の有無やセンスにより、出来上がった食品の味や食感が左右されがちで

あり、せっかくの素材も生かされない場合があった。また、料理するのに手間がかり、従来の即席食品の簡便性と比較して劣るという問題があつた。さらに、身体への影響の有無の観点から防腐剤など添加を嫌う最近のユーザーの嗜好に合わせて、防腐剤などを添加しなかつたり極力抑える傾向にある。そのため賞味期間を限定したり包装に工夫したりしているにもかかわらず、かびが発生し易いという問題点があつた。

【0006】一方、この種の食品の製造においては、製造コストや省力化の観点からボイラー、スチームシャワーなどを利用した製造装置の自動化が進み、製造の初期段階から最終段階までをコンピューターで制御するようにしたもののが提案され、実用に供されてきている。これにより製品としてばらつきの少ないものを比較的短時間で大量生産できる。しかしながら、このような自動化した装置で得られる食品は食感、うまみ、舌触りなどの点で職人による所謂手作りのものと比較して劣っている。

【0007】そこで、本発明は、料理を作る人の経験の多少に拘わらず、簡便にかつ容易に調理でき、食感、うまみ、舌触りなどの点で優れしかも日保ちが良く、健康志向、本物嗜好の要求を十分に満たすことのできる即席加工食品の製造法を提供することを目的としている。

【0008】

【課題を解決するための手段】上記の目的を達成するために、本発明による即席加工食品の製造法は、小麦粉又は澱粉に海産物又は農産物材料から成るペースト状又は粉末状原料を漸次攪拌添加しながら約30°C～約110°Cの範囲で加熱してアルファ化して、凝固し、こうして得られたものを水分調整して圧延して所定の形状に整形することを特徴としている。本発明の方法においては、約30°C～約110°Cの範囲での加熱処理の初期段階は、得ようとする最終食品の素材に応じて比較的高温域で実施され、最終段階が比較的低温域の実質的に一定の温度で実施され得る。また、加熱処理は、少なくとも8時間にわたって実施され得る。さらに、加熱処理中に、必要に応じて調味料及び植物油が添加され得る。

【0009】食品原料としては、製造しようとする最終食品に応じて、小麦粉、澱粉、植物繊維、昆布、わかめなどの海藻物、野菜の粉末やハーブなどの農産物の中から選択して使用され、添加物としては、調味料、植物油脂が必要に応じて使用できる。本発明の方法により製造される最終食品としては、うどん、麺、パスタ、スパゲッティなどの紐状、シート状食品、酢昆布、乾のり状のフィルム食品、餃子の皮、珍味食品などがある。

【0010】本発明の製造法によれば、使用する原料及び最終食品の特性に応じて加熱、攪拌することにより、アルファ化される。その結果、圧延、整形して得られた最終食品は通常のように調理できることは勿論のこと、単に熱湯を注ぐことによつても食する状態にでき、しかも日保ちのよい即席食品の簡便性も備えるものを提供で

きるようになる。

【0011】

【発明の実施の形態】以下、実施例を挙げて本発明の実施の形態について説明する。本発明の方法を海藻入り麺の製造に実施した場合について説明する。まず、わかめ、昆布などの海藻を水溶液中で膨潤させ、膨潤させた海藻を完全に溶解させて海藻の溶解液を作る。次にこの溶解液を釜に入れ小麦粉又は粉末澱粉を漸次攪拌添加しながら加熱処理する。この加熱処理は、約30°C～110°Cの温度で少なくとも8時間にわたって実施される。加熱温度は初期の段階では上記温度範囲の比較的高温域に設定され、最終段階では上記温度範囲の比較的低温域の一一定のレベルに保持される。これにより攪拌、加熱されている原料はアルファ化して凝縮し、凝固する。その後、水分15%～20%程度間で水分調整（乾燥又は濃縮）し、冷却する。これを1.0mm～5.0mm程度に圧延した後、所望の形状に切断し整形する。

【0012】上記の例は麺の製造に適用した場合であるが、本発明の方法は、麺以外にパスタ、スパゲッティなどの紐状、シート状食品、酢昆布、乾のり状のフィルム食品、餃子の皮、珍味食品などの製造に同様に使用することができる。

【0013】

【発明の効果】以上説明してきたように、本発明による加工食品の製造法においては、小麦粉又は澱粉に海産物又は農産物材料から成るペースト状又は粉末状原料を漸次攪拌添加しながら約30°C～約110°Cの範囲で加熱してアルファ化して、凝固し、こうして得られたものを水分調整して圧延して所定の形状に整形するしているので、食感、風味、色彩、栄養価、うまいに優れ、しかも比較的長時間の熱処理及び水分調整によって保存性にも優れ、また調理の簡便性を備えた即席加工食品を提供することができるようになる。